



## Control Administrativo Activo: Salud de Empleados/Enfermedades (Muestra)



**Por qué es importante:** El manejo adecuado de operación de un establecimiento de alimentos comienza con personas saludables e instituir un sistema de identificación de empleados que presentan un riesgo de transmisión de patógenos alimentarios a alimentos o a otros empleados.

<b>¿A Quién se le aplica esto?</b>	<i>Ejemplo(s): Todos los empleados que trabajan con alimentos son responsables de asegurar que los empleados estén un buen estado saludable mientras trabajan...etc.</i>
<b>¿Cuándo se realiza esto?</b>	<i>Ejemplo(s): Asegurar que los empleados estén en un estado saludable mientras trabajan ocurre 24/7...etc.</i>
<b>¿Dónde se lleva a cabo esto?</b>	<i>Ejemplo(s): Asegurar que los empleados estén en un estado saludable mientras trabajan sucede en el establecimiento, por teléfono y por correo electrónico...etc.</i>
<b>¿Cómo se realiza esto?</b>	<i>Ejemplos(s): Es obligatorio que todos los empleados informen sobre una enfermedad a los gerentes de trabajo tan pronto como los síntomas se presenten. Los empleados no pueden trabajar si parecen estar enfermos o tienen los siguientes síntomas: vómito, diarrea, ictericia, dolor de garganta con fiebre y lesiones/cortadas abiertas. Se le puede ofrecer a los empleados una oportunidad de recuperar las horas perdidas si los horarios de trabajo lo permite... etc.</i>
<b>Acción Correctiva:</b>	<i>Ejemplo(s): Si el gerente observa que un empleado está enfermo o tiene algunos de los síntomas reportables, el empleado se mandará a casa. Se le puede ofrecer a los empleados una oportunidad de recuperar las horas perdidas si los horarios de trabajo lo permite... etc.</i>
<b>Proceso de Monitoreo:</b>	<i>Ejemplo(s): El gerente de turno observará visualmente a todos los empleados al iniciar el turno de trabajo para evaluar su estado de salud... etc.</i>
<b>Entrenamiento de Empleados:</b>	<i>Ejemplos(s): Empleados que trabajan con alimentos deben leer estos procedimientos del sistema de seguridad alimentaria (FSS por sus siglas en inglés) cuando son contratados. El gerente de cocina después demuestra los procedimientos para todos los empleados; entrenamientos de repaso se proporcionan a través de reuniones informales diaria/ semanales.</i>
<b>Verificación de Póliza:</b>	<i>Ejemplos(s): Empleados que trabajan con alimentos deben leer estos procedimientos del FSS cuando son contratados. El gerente de cocina después demuestra los procedimientos para todos los empleados; entrenamientos de repaso se proporcionan a través reuniones informales diaria/semanales.</i>